

Enzian

OSTERIA • PIZZERIA



Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie bei uns im Ristorante Enzian begrüßen zu dürfen. Gerne verwöhnen wir Sie mit saisonal marktfrischen, mediterran inspirierten Gerichten und unseren weit herum bekannten feinen Pizzen.

Aus dem Keller empfehlen wir sorgfältig ausgesuchte Weine aus verschiedenen bekannten Anbaugebieten zu fairen Preisen, eine schöne Auswahl können Sie im Offenausschank glasweise geniessen.

Lassen Sie sich für Bankette und Feiern von uns beraten – auf unserer Bankettkarte haben wir einige gluschtige Menüvorschläge für Sie zusammengestellt.

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Besuch bei uns und
«buon appetito»*

Jose da Silva & Sandra Santos

Alle Preise CHF, inkl. MWST

Antipasti, Insalate, Minestre

Piccola insalata verde dell orto		7.50
Kleiner Blattsalat mit French oder Italienischdressing		
Insalata mista		9.50
Gemischter Salatteller mit French oder Italienischdressing		
Pomodorini e Bufala		16.50
Cherry-Tomaten und Büffelmozzarella mit Olivenöl Aceto balsamico, Rucola und Basilikum		
Carpaccio di manzo	Vorspeise	18.50
Rinds-Carpaccio mit Rucola, Belperknolle-Käse und geschmorten Kirschtomaten	Hauptgang	29.00
Melanzane alla parmiggiana		13.50
Aubergineauflauf mit Tomaten, Mozzarella und Grana überbacken		
Insalata di polipo con spinaci		17.50
Lauwarmer Tintenfisch-Salat mit frischem Spinat, an Zitronenvinaigrette		
Composizione «Enzian»		21.00
«Der Hit» – Verschiedene italienische Spezialitäten mit hausgemachtem Brot		
Vellutata di pomodoro San Marzano con bufala		9.50
Cremige Marzano-Tomatensuppe mit frischem Büffelmozzarella		
Zuppa di pesce		14.50
Toskanische Fischsuppe aus Meerfischfilets, Crevetten, kleinem Gemüse und Kräuter		

Pasta, Risotti

Fettuccine "principesse"	23.00
Fettuccine-Teigwaren mit Tomaten, Oliven, Feta, Pinienkern und Rucola	
Maccheroncini fatti in casa "ubriaca"	23.00
Hausgemachte Maccheroncini an Whiskysauce mit Steinpilzen, und Petersilie	
Trofie con salmone, spinaci e bufala	24.00
Hausgemachte Trofie-Teigwaren mit Lachs, geschmorten Tomaten, Knoblauch, Babyspinat und Büffelmozzarella	
Spaghetti alle vongole	24.50
Spaghetti mit Venusmuscheln, Knoblauch, Weisswein, Tomatenwürfeln und Petersilie	
Lasagne al forno	23.50
Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch mit Parmesan überbacken	
Gnocchi tricolore	24.50
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchetti "Tricolore" mit Cherry-Tomaten, Zucchini, Aubergine, Basilikum und Ricotta geraffelt	
Risotto alla milanese con gamberi	27.00
Carnaroli-Risotto mit Steinpilzen, Safran, Crevetten und Mascarpone	

*Geniessen Sie alle Pasta-Gerichte auch
in kleinen Portionen (CHF 3.– günstiger)*

Verschiedene Pasta-Gerichte servieren wir Ihnen auch Gluten frei

Pezzi grossi, ab 2 Personen

Entrecôte double pro Person 51.00

Am Stück gegrilltes Rindsentrecôte am Knochen gereift (500 gr.)
Am Tisch tranchiert mit Sauce Bearnaise
Saisongemüse und Rösti Pommes
Zubereitungszeit 25 min

Ossobuco di vitello pro Person 45.00

Langsam gegarte (48 Stunden «Sous-Vide»)
1300g/1500g Kalbshaxe
mit Gremolata serviert,
Saisongemüse und cremigem Safranrisotto
Zubereitungszeit 25 min



*Unsere Kalbshaxe wird durch das 48 stündige Sous vide Verfahren bei genau 75°C
Im Wasserbad gegart und dann im hauseigenen Jus mit frischem Gemüse vollendet,
so das Fleisch auf der Zunge vergeht.*

In 2 Gängen serviert, mit Safranrisotto und Marktgemüse.

*Wir wünschen ihnen einen guten Appetit und hoffen, dass Sie genauso begeistert
sein werden wie wir es sind.*

Carni

Saltimbocca di vitello «alla romana»	38.50
Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken, mit cremigem Safran-Risotto und glaciertem Gemüse	
Filetti d'agnello	39.00
Rosa gebratenes Lammfilets mit Kräuter an Rosmarinjus, Neuen Kartoffeln und Gemüse	
Filetto di manzo con patate e rucola	45.00
Zartes Rindsfilet (200g) vom Grill an Balsamicosauce auf Rosmarinkartoffeln, Rucola und Grana	

Pesci

Filetto di salmone al forno	31.00
Gebratenes Lachsfilet aus dem Ofen mit Zucchini und Zitronenrisotto	
Filetti di sogliola con patate	35.00
Seezungenfilets an Pinienkernen-Tomaten Vinaigrette auf Bratkartoffeln und Baby-Spinat	

Le nostre Pizze

Margherita	16.00
Tomaten, Mozzarella, Basilikum	
Prosciutto	18.50
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano	
Prosciutto e funghi	19.00
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Pilze, Oregano	
Quattro stagioni	21.00
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Oliven, Pilze, Vorderschinken,	
Amalfi	20.00
Cherry-Tomaten, Mozzarella, Lauch, Basilikum	
Capricciosa	21.00
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Artischocken, Pilze	
Diavola	21.50
Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Büffelmozzarella	
Calzone	22.00
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Pilze, Speck, Ei,	
Della nonna	20.00
Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Oliven	
Ortolana	19.00
Tomaten, Mozzarella, verschiedene Gemüse	

Le nostre Pizze

Prosciutto crudo	24.00
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Parmesan	
Alessia	24.50
Tomaten, Mozzarella, Thunfischcarpaccio, Basilikum, Limonenöl	
Salmone	23.50
Tomaten, Büffelmozzarella, Lachs, Knoblauch, Basilikum	
Frutti di mare	23.50
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Riesencrevetten,	
Napoli	20.00
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Knoblauch	
Karen	25.50
Tomatenwürfeln, Mozzarella, geraffelte Kartoffeln, Taleggio-Käse, Baby Spinat, Tartufo	
Enzian	25.00
Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Cherry Tomaten, Knoblauch, Peperoncini, Rucola, Olivenöl	

Wir verwenden für alle unsere Pizzas Origano

Herkunftsländer

Rindfleisch	Schweiz, Uruguay
Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Pouletfleisch	Schweiz, Frankreich, Brasilien
Lammfleisch	Australien, Neuseeland
Lachs	Norwegen, Irland
Wolfsbarsch	Italien, Griechenland
Thunfisch	Ecuador, Vietnam
Riesengarnelen	Vietnam, Thailand
Vongole	Italien
Tintenfisch	Spanien, Peru
Meeresfrüchte	Thailand, Italien
Eier	Schweiz, Holland, Deutschland

Wir verwenden nur Eier aus artgerechter Haltung (keine Käfighaltung)

Fleisch aus Nicht-EU-Ländern darf oder kann mit Antibiotika oder anderen Wachstumsfördernden Substanzen erzeugt worden sein.

Grundsätze der GHP = Gute Herstellungspraxis.

Diese beginnt bereits beim Rohprodukt. Jeder Lieferant bestätigt, dass die Produkte einem hohen hygienischen Anforderungsprofil entsprechen. Für genauere Auskünfte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

Es werden keine alkoholischen Getränke an Jugendliche unter 18 Jahren abgegeben!



Osteria Enzian

José Da Silva Pardelinha, Küchenchef